

瓶内二次発酵によるフランスのスパークリングワイン  
その土地ならではの個性が楽しめる

# クレマン特集

クレマンは、シャンパーニュと同様に瓶内二次発酵製法で造られ、フランス国内ではシャンパーニュ以外の8つのエリアでしか生産することが出来ないスパークリングワインです。さらに、熟成期間や使用できる葡萄品種がワイン法で厳しく制定されています。また、認められている品種もエリアによって違いがあり、その土地ならではの品種がブレンドされ、キレのある繊細なものから果実味豊かなタイプまで、地域による個性が楽しめることも魅力です。今回は5つのエリアから、6種類の個性溢れるクレマンをご紹介します。

## フランス国内でも大変人気のある クレマンの産地

ドザージュを控えめにして造る、ドメーヌ ブレルのクレマン  
特有のシャープな酸と丸みのある果実味をお楽しみいただけます

アルザス



220 本限り  
9月上旬  
再入荷予定

クレマン ダルザス ブラン ブリュット NV  
*Crémant d'Alsace Blanc Brut*

クレマンには3種類の葡萄をブレンドしています。ピノ ブランはフレッシュさ、シャルドネはボディ、そしてオーセロワはしなやかさと丸みを与えてくれます。3種類の葡萄は同じ畑で栽培していますが、畝がそれぞれ別になっているため、厳密に言えば混植ではありません。畑の標高は200~220m、平均樹齢20年です。手摘みで収穫した葡萄はすぐにセラーに運びます。約3時間かけてやわらかくプレスします。ベースワインの発酵は葡萄の果皮に付いている天然酵母を使い、ステンレスタンクで行います。収穫の翌年の春まで澱と共に寝かせます。その後、瓶に移し替えて瓶内で二次発酵させます。ボトルで12~18ヶ月熟成させています。ドザージュを控えめにすることで、きりりとした味わいの辛口に仕上げています。



【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ドメーヌ ブレル  
葡萄品種：ピノ ブラン、オーセロワ、シャルドネ

品番：FC-472/JAN：4935919314725/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



## 2015年に8番目のクレマンとして認定された 最新のクレマン産地

土着品種に注力し、ジャケールの比率を多くして造る  
ジャン ペリエのこだわりが詰まったクレマン



サヴォワ

デカンター 2021.8

91 pts

クレマン ド サヴォワ NV  
Crémant de Savoie

クレマン ド サヴォワは2015年9月にA.O.C.に認定されました。クレマンの産地としては8番目となります。土着品種のジャケールがアルテッスを最低で60%以上、しかもジャケールは40%以上使用という規定がありますが、ジャン ペリエはジャケールを85%も使っています。手摘みで収穫、さらに人の手で厳しく選別し、注意深くゆっくりとプレスします。ベースとなるワインを発酵させた後、瓶内二次発酵を行い、18~24ヶ月熟成させます。豊かな果実味があり、しっかりとした個性が感じられます。食前酒や前菜に、またデザートと共に。



【白・辛口】国/地域等：フランス/サヴォワ 生産者：ジャン ペリエ エ フィス

葡萄品種：ジャケール85%、シャルドネ15%

品番：FC-300/JAN：4935919313001/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

## シャンパーニュにも劣らない 高品質かつ上質なクレマン

3代続く、クレマン ド ブルゴーニュの専門の生産者  
きめ細かな泡と芳醇なコクが楽しめる1本



ブルゴーニュ



クレマン ド ブルゴーニュ ブラン ブリュット NV  
Crémant de Bourgogne Blanc Brut

コート ド ボーヌとコート シャロネーズの葡萄を使っています。手摘みで収穫します。葡萄は、酸化しないよう1時間以内に、ニューマティックプレスでソフトに圧搾します。24時間置いて澱を沈めます。シャンパーニュ地方の、スパークリングに特化した酵母を使って、20度に温度管理したタンクで発酵させます。悪い香りを除くため澱引きし、その年の終わりにマロラクティック発酵させます。これは自然に起こり、ワインが安定し、デリケートになります。年が明けてから、ブレンドします。ろ過し、さらに澱と共に寝かせ、集約感のあるワインにします。その後、ろ過し、月のカレンダーに従って瓶詰めします。15度に温度管理したカーヴで熟成させます。クレマン ド ブルゴーニュの瓶内熟成の規定は9ヶ月以上ですが、最低16~18ヶ月、斜めのラックで寝かせます。輝かしい淡い金色で、大変よい泡があり、長く残ります。強烈な花々のノーズで、新鮮なフルーツと、レモンのノートがあります。他よりも早く収穫することにより、よりフレッシュで、酸をキープし、アルコールを抑えることが出来ます。その成果は味わいにはっきり感じられ、くっきりとした酸があり、柑橘系のさわやかな風味が広がります。



【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 生産者：ヴィトー アルベルティ

葡萄品種：ピノ ノワール40%、シャルドネ40%、アリゴテ20%

品番：FB-443/JAN：4935919214438/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

品番：FB-444/JAN：4935919214445/容量：375ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



## 南フランスの中でも冷涼なリムーで造られる 手頃かつ気軽に楽しめるクレマン

ドメーヌ ロジェがこの地で最初に手掛けた“自信作”



クレマン ド リムー テール ド ヴィルロング ブリュット 2018

*Crémant de Limoux Terre de Villelongue Brut* ※無くなり次第 2019VT に切り替わります

「ヴィルロング」は、リムーから車で10分程離れた畑のある村の名前で、ロジェが移住して最初にスパークリングワインを造った場所です。畑は、ヴィルロングの日当たりのよい丘陵にあります。海洋性気候で、粘土と石灰岩土壌の斜面です。標高は300m。8月末～10月半ばに収穫します。収穫量は50hL/ha。全房圧搾して、ファーストプレスとセカンドプレスを使用します。1晩低温で澱を沈めます。18度に温度管理して、15日間発酵させます。試飲して、異なる品種をブレンドします。酵母と糖分を添加します。14～16度のセラーで12ヶ月熟成させます。明るい金色。エレガントでフレッシュな柑橘系の香り。とてもジューシーなスパークリングで、リンゴ、レモンの皮やトロピカルフルーツの風味を持っています。しっかりと感じるトーストの香りは、フィニッシュまで続きます。親しみやすい風味の中にも、きりりとした味わいがあり、シャンパーニュにも見劣りのしない非常に上質なクレマンです。



【白・辛口】国・地域等：フランス/ラングドック 生産者：ドメーヌ ロジェ

葡萄品種：シャルドネ80%、シュナンブラン10%、ピノノワール10%

品番：F-472/JAN：4935919044721/容量：750ml

**¥2,310**(本体価格¥2,100)



## ファースト プレスの果汁だけを使い、二次発酵期間も3ヶ月長くした 上級クラスのクレマン ド リムー

クレマン ド リムー キュヴェ マ メゾン ブリュット 2019

*Crémant de Limoux Cuvée Ma Maison Brut*

テール ド ヴィルロング (F-472) とは異なり、ファーストプレスの果汁だけを使っています。畑は、ヴィルロングの日当たりのよい丘陵にあります。海洋性気候で、粘土と石灰岩土壌です。標高は300m。収穫量は、50hL/ha。8月末～10月半ばに収穫します。全房圧搾の後、一晩低温で澱を沈めます。18度に温度管理して、15日間発酵させます。試飲して、異なる品種をブレンドします。酵母と糖分を添加します。14～16度の熟成庫で、15ヶ月熟成させます。キュヴェ名は、ロサンゼルス有名なレストラン「マメゾン」(※下記)に由来しており、そこでロジェのワインが使用されていました。

※パリの鴨料理で有名な星付きレストラン「トゥールダルジャン」のオーナー家の親戚にあたるパトリック テライユのレストラン。ウルフギャング パックがシェフを務め、ハリウッドのスター達が集った。1973年開店、1985年閉店。

【白・辛口】国・地域等：フランス/ラングドック 生産者：ドメーヌ ロジェ

葡萄品種：シャルドネ60%、シュナンブラン30%、ピノノワール10%

品番：FB-605/JAN：4935919216050/容量：750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)

*New*

## アマチュアのラグビー選手として活躍するなど、異色の経歴を持つ生産者が造る 味わい深いクレマン ド ボルドーが新入荷

ペルル ド ラ ブランド クレマン ド ボルドー NV  
Perle de la Branded Crémant de Bordeaux

品番：FC-560/JAN：4935919315609/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)

商品詳細は5～8ページ  
「シャトー ラブランド」項を  
ご覧ください

